Foie de veau à la polenta.

Pour 4 personnes :

Préparation : 45 minutes.
Cuisson : 1 heure et 15 minutes.

+ 700 g de foie de veau (en un seul morceau épais)
+ 300 g de polenta instantanée
+ 1 crépine de porc
+ 100 g de pancetta (lard de poitrine séché)
+ 150 g de cèpes frais (ou 200 g de champignons de Paris)
+ 1 échalote
+ 2 brins de sauge
+ 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
+ 1 dl d'huile d'olive
+ Sel, poivre du moulin

• Faites tremper la crépine dans l'eau froide en changeant l'eau de temps en temps. Égouttez, séchez.

• En suivant le mode d'emploi du paquet, jetez la polenta en pluie dans une casserole d'eau bouillante salée. Quand elle est cuite étalez-la sur 2 cm d'épaisseur dans un grand plat rectangulaire. Laissez refroidir.

• Nettoyez les champignons et coupez-les en petits dés. Hachez la pancetta, ciselez l'échalote.

• Dans une poêle, faites chauffer 1/2 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'échalote, laissez fondre doucement avant de mettre la pancetta puis les champignons. Laissez cuire jusqu'à évaporation de l'eau des champignons. Salez, poivrez légèrement.

• Fendre le foie « en portefeuille » en découpant 4 tranches dans l'épaisseur sans les séparer à la base. Entre chaque tranche, glissez un peu du mélange échalote, pancetta, champignons. Refermez le tout et piquez de quelques feuilles de sauge.

• Étalez la crépine sur une planche et enveloppez le foie. Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive, dans une cocotte, et faites revenir le foie, à feu vif en le retournant de tous les côtés. Continuez la cuisson, pendant une heure, sur feu moyen en retournant ce rôti de temps en temps. Au besoin ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson.

• Pendant ce temps, détaillez la polenta en 4 rectangles et faites-les revenir, à la poêle dans l'huile chaude, pour qu'ils soient bien dorés. Réservez au chaud. Lorsque le foie est cuit, déposez-le sur une planche, laissez reposer 5 minutes.
Enlevez l'excès de graisse de la cocotte et déglacez, à feu vif, au vinaigre balsamique.

• Découpez le rôti de foie en tranches épaisses, déposez-les sur les rectangles de polenta. Nappez de sauce, décorez du reste de feuilles de sauge.